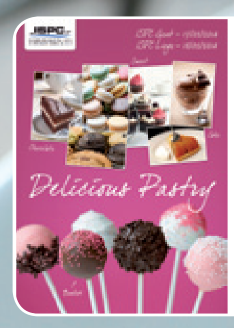


La qualité qui vous inspire

seasoning



Delicious Pastry

- ISPC Gand – 17 février 2014
- ISPC Liège – 18 février 2014

Vous êtes en quête de douceurs créatives ? Dans ce cas, cette démo ne manquera pas de vous inspirer. Joost Arijs en personne vous présentera et vous expliquera plusieurs de ses créations uniques.



Sous-Vide

- ISPC Gand – 17 mars 2014
- ISPC Liège – 24 mars 2014

Comme vous le savez, le but de la cuisson sous vide est de veiller à une perte minimale de saveurs, d'odeurs, de jus, de vitamines et de minéraux. Le chef Didier Garnich vous expliquera, démonstration à l'appui, la technique de cuissons sous vide.



Thaï Street

- ISPC Gand – 14 avril 2014
- ISPC Liège – 15 avril 2014

La cuisine thaï est l'une des meilleures et des plus exotiques au monde. Le lundi 14 avril à Gand et le mardi 15 avril à Liège, l'ISPC apporte un petit bout de Thaïlande en Belgique.

Magazine Seasoning ISPC n° 704, Janvier - Février - Mars - Avril 2014

Des livraisons plus rapides avec Bubble Post

ISPC s'est engagé dans une collaboration avec Bubble Post, une entreprise de distribution urbaine écologique, pour les livraisons dans la ville de Gand. Bubble Post vient enlever toutes les commandes d'ISPC City Delivery à 9 heures, au moyen d'une voiture électrique, qui se rend dans le centre de Gand et répartit les commandes entre deux triporteurs à pédales, qui à leur tour assurent les livraisons le plus rapidement possible, afin que tout soit livré avant midi. Les livraisons sont effectuées au moyen de véhicules écologiques : des véhicules électriques et des vélos de livraison qui se moquent des embouteillages.





Top Food Group

Nous sommes heureux de vous annoncer l'union commerciale entre la sprl Interfrost Foodservice, la sprl Resto-Frit et la s.a ISPC International. Grâce à cette alliance, **Top Food Group** génère un chiffre d'affaires de plus d'un demi-milliard d'euros sur le marché horeca belgo-luxembourgeois.

Notre mission vise l'optimisation de notre stratégie d'achat sur le plan national. Pour les ventes, par contre, nos trois entités demeurent pleinement autonomes, notre approche régionale étant la clé de notre réussite.

Nous sommes convaincus qu'avec **Top Food Group** et notre directeur général Wim Van den Berghe, notre organisation se profilera bientôt comme une organisation à la vision d'avenir directe, avec une ambition de croissance professionnelle.

Thomas Baeke

Boucherie

les tendances 2014

Thomas Baeke, responsable du rayon boucherie au ISPC de Gand, nous parle des nouveautés et des produits dans le vent.

« Le porc fait son grand retour dans les assiettes. Autrefois on aimait la viande de cochon avec peu de gras. Aujourd'hui on recherche des viandes à la chair savoureuse, avec du gras bien présent. Les origines sont aussi importantes. Nous proposons notamment du Pata Negra, du Duke of Berkshire, du Joselito, du Vita Project… Les animaux sont sélectionnés, élevés dans les règles de l'art, avec une alimentation spécifique. Des produits authentiques, aux saveurs incomparables.



Les joues de cochon sont un des produits du moment. On les retrouve de plus en plus à la carte des grands chefs. Notre offre de cochon de lait est elle aussi très populaire. Nous avons de très beaux morceaux, saumurés, dans le filet entre autres. Un succès qui ne se dément pas !



« Du côté du bœuf, la graisse intramusculaire est également au goût du jour. Les Belges ont longtemps été adeptes de la viande rouge sans gras, façon Blanc-Bleu. Mais cela a bien changé. On se tourne maintenant vers des pièces et des races différentes. La Simmental est sans doute la plus tendance. Elle fait partie des viandes de pâturage. Les animaux sont nourris au champ, et l'herbe influe évidemment sur la typicité de leur viande. Nous proposons également de la très belle viande irlandaise ou australienne dans cette catégorie. A côté de cela, nous avons également des produits de grande qualité en viande de grain. La Black Angus, venue des USA, particulièrement. Une autre tendance pour le bœuf, ce sont les pièces 'Dry Aged'. Essentiellement des côtes à l'os, des entrecôtes et des contrefilets, maturés 4 semaines. La viande devient fondante et développe des arômes très riches.»



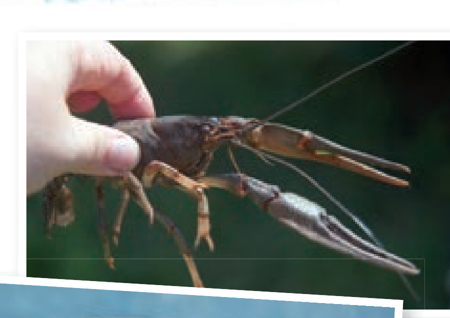
Le plein de creuses

Il y a bien longtemps que les huîtres ne sont plus réservées aux seules fêtes de fin d'année. On déguste désormais tout au long de l'année ces trésors de la mer, grâce notamment aux élevages ostréicoles de nos voisins néerlandais. Tout comme les moules, les huîtres de Zélande ont atteint un niveau de qualité excellent. Et elles offrent, en fonction de leur provenance, une palette de goûts très variée. Plus salé pour celles de l'Escaut oriental. Plus doux pour celles du lac de Veere…

Huîtres creuses II extra frais*, panier van 25 pièces, (41.404.22)*

La vertu des écrevisses

ISPC



C'est dans des eaux peu profondes, rapidement réchauffées par le soleil, que les écrevisses aiment élire domicile. Crustacés à la chair délicate et savoureuse, elles se nichent bien évidemment volontiers dans les salades, mais peuvent également faire merveille dans des mariages moins habituels, avec du canard par exemple. Les écrevisses ISPC répondent aux plus grandes exigences de qualité. Elles sont pêchées à l'aide de nasses, de façon durable et respectueuse de l'environnement.





Chair d'écrevisse*, cuite, bac de 500 g (41.110.85)*



dish (Okegem-Ninove)
Chef Barbara Van den Noortgate
www.restaurant-dish.be

Après une carrière de plus de 15 ans dans le monde du marketing et de la communication, Barbara Van den Noortgate a estimé qu'il était grand temps de réaliser son rêve : ouvrir un restaurant. Le restaurant dish est à l'image des principes de cette chef au féminin : une cuisine de qualité, avec le respect du produit, des saisons et de la région. Le tout servi d'une manière conviviale, dans un cadre plein de caractère. L'ancienne gare d'Okegem assure une ambiance décontractée et agréable, toute l'attention allant à la découverte de plats raffinés et créatifs, mitonnés avec des produits artisanaux et locaux.

Maquereau mariné, brunoise de fenouil, gelée au Ricard

Recette pour 4 personnes

Gelée au Ricard :

- 200 ml Ricard
- 3 g de feuilles de gélatine

Faites chauffer le Ricard. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Retirez Ricard du feu et ajoutez-y la gélatine pétrie. Laissez prendre dans un plat au réfrigérateur. Découpez en dés.

Maquereau et marinade :

- 4 filets de maquereau
- 300 ml d'eau
- 150 ml de vinaigre
- 10 g de gros sel marin
- 50 g de sucre
- 1 brin de citronnelle
- 1 cm de gingembre
- poivre blanc
- jus et zeste de citron

Mélangez tous les ingrédients de la marinade, portez à ébullition et laissez infuser. Faites mariner les filets dans la marinade et mettez au réfrigérateur pendant 2h 30. Sortez les filets de la marinade et découpez-les en tranches. Salez et poivrez.

Salade de fenouil :

- 1 fenouil
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de vinaigre pour sushi
- eau

Découpez le fenouil en fine brunoise et blanchissez-le brièvement. Faites fondre le sucre dans le vinaigre pour sushi et un peu d'eau. Salez et poivrez.

Huile à l'aneth :

- 4 à 5 brins d'aneth
- 60 ml d'huile d'olive

Ébranchez les brins d'aneth et ciselez les feuilles, mélangez avec l'huile d'olive.

Sur l'assiette :

Au centre, déposez une ligne de salade de fenouil. Disposez les tranches de maquereau sur la salade de fenouil. Versez une goutte de mayonnaise et une goutte de balsamique sur l'assiette, à côté d'une tranche de maquereau. Terminez avec l'huile à l'aneth.





Flower sprout, *le kilo (47.000.02)*

Chou Next Gen

Il nous vient de chez nous, il est le résultat de quinze ans de travail, et il contient plus de vitamines que la plupart de ses congénères. Il s'appelle 'Flower Sprout'. Ce chou nouvelle génération, présent dans les étalages d'Outre-Manche depuis trois ans, débarque en Belgique. La disponibilité est limitée. Semblable à l'un de nos choux de Bruxelles, par la taille et par l'aspect, avec des teintes violettes, il est en revanche plus fin de goût, et plus versatile. Essayez-le, il mettra votre créativité à l'épreuve !

Jeunes pousses, grande classe



Voilà déjà plus de dix années que Koppert Cress a bouleversé le monde de la gastronomie. Sous la houlette de son dirigeant, Rob Baan, la firme néerlandaise a bâti une réelle architecture aromatique, à la disposition des chefs et de leur créativité. Les jeunes pousses, spécialités de Koppert Cress, offrent des possibilités réellement inédites en termes de saveurs. Les cinquante employés travaillent quotidiennement pour offrir aux restaurateurs du monde entier des produits naturels et originaux qui n'ont pas leur pareil.

Sechuan buttons, *bac de 30 pièces (48.510.53)*
Wadi tops, *bac de 50 pièces (48.523.16)*
Blinq blossom, *bac de 20 pièces (48.522.91)*

La gamme très étendue, disponible en intégralité - sur commande - chez ISPC, se décline dans des tonalités allant de l'épicé au sucré, avec de vraies surprises organoleptiques et une richesse visuelle à ne pas négliger. Trois exemples parlants : les Wadi Tops, dont la forme évoque les lianes d'une jungle imaginaire, et qui rappellent au palais l'olive provençale ; les Sechuan Buttons, jolies fleures d'un jaune vif, électrisant littéralement le palais ; les BlinQ Blossom, fleurs cristallines, au goût salé et frais.











Dégustation de saumon

saumon en saumure, tartare de saumon, crème d'avocat, crème au raifort & légumes frais

La Trinité (Sluis)
Chef François de Potter
www.latrinite.nl

Le chef François de Potter a appris les ficelles du métier auprès de grands noms tels que le chef Roger Souvereyns, du Scholteshof. La maîtresse de maison Evelyne Scholtes a fait ses études à l'école hôtelière Spermalie, et est passionnée par le métier depuis toute petite, car son père exploitait quatre établissements Horeca. Le chef du restaurant étoilé La Trinité, à Sluis, transforme des produits régionaux en associations gustatives étonnantes et novatrices, allant des classiques flamands et zélandais à des plats mariant des influences asiatiques, marocaines et autres.



Pour le saumon :

- 1 filet de saumon • gros sel
- poivre noir du moulin
- huile d'olive Ocal
- zeste de citron • sel et poivre

Nettoyez le filet afin qu'il ne comporte plus aucune partie brune. Découpez-le en beaux morceaux, et déposez-les 30 minutes dans du gros sel. Rincez, séchez et assaisonnez de poivre noir. Découpez en fines tranches, que vous enroulez pour le dressage. Découpez les plus petits morceaux de saumon nettoyé en tartare, que vous assaisonnez avec de l'huile d'olive Ocal, du sel et du poivre, et le zeste de citron. Piquez sur des bâtonnets pour servir.

Pour le blini :

• 450 g de pommes de terre pour purée (épluchées) • 3 œufs • 150 g de lait • 70g de farine • 50g de crème

Faites cuire les pommes de terre et transformez-les en purée. Incorporez-y le reste des ingrédients. Tamisez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Faites dorer à la poêle.

Pour la vinaigrette aux pommes :

• 3 dl de jus de pomme • un filet de sirop d'anis • 3 dl d'huile de tournesol • 0,5 dl d'huile de basilic • sel et poivre • 0,5 dl de vinaigre à sushi avec du glucose • une pincée de xanthane

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une émulsion onctueuse.

Pour la crème d'avocat :

• 2 avocats • 1 dl d'eau • 1 feuille de gélatine • mayonnaise fraîche
• 2 c. à soupe de crème surette
• 1 gousse d'ail • sel et poivre
• 1 citron vert (à presser)

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez tous les ingrédients, sauf la crème surette, pour obtenir une crème onctueuse. Faites fondre la feuille de gélatine dans 1 dl d'eau à feu doux. Ajoutez la gélatine à votre crème. Assaisonnez. Ajoutez ensuite la crème surette et tamisez. Conservez-la idéalement dans une poche à douille emballée dans du papier aluminium.

Pour les pommes confites :

• 2 grosses pommes de terre à chair ferme • 1 brin de romarin • 1 brin de thym • 1 gousse d'ail • 1 filet d'huile d'olive Ocal

Découpez les pommes de terre en tranches et découpez-y des ronds. Mettez-les dans un sachet sous vide avec les herbes et l'huile. Faites cuire 10 minutes sous vide. Juste avant de servir, assaisonnez avec de la fleur de sel.

Pour la crème de raifort :

• 500 g de crème surette • 500 g de mascarpone • 250 g de crème
• 6 feuilles de gélatine • ½ racine de raifort • sel • tabasco

Râpez la racine de raifort, presque en purée. Réchauffez le raifort râpé avec la crème, et dissolvez-y la gélatine préalablement trempée. Incorporez le tout à la crème surette et au mascarpone. Salez et ajoutez un peu de tabasco. Laissez reposer 30 minutes et tamisez. Laissez ensuite prendre au réfrigérateur. Conservez cette crème idéalement dans une poche à douille.

Pour les autres garnitures :

• Radis • Pourpier • Concombre
• Cresson d'Inde • Souci • Caviar Arënka Selection • Fenouil bronze

Nettoyez bien les légumes et séchez-les. Garnissez les assiettes de manière ludique. Nettoyez les radis, séchez-les et découpez-les en morceaux. Découpez le concombre en tranches et découpez-y des ronds. Au dernier moment, passez les radis et les concombres dans la vinaigrette aux pommes. Servez le caviar Arënka Selection sur le tartare.

La Porchetta è bella

La porchetta est une des spécialités italiennes les plus savoureuses et les plus typiques. Sur les places de village, après le marché, on en mange des tranches tout simplement découpées à la demande. L'art de préparer et d'assaisonner ce petit cochon de lait rôti demande un vrai savoir-faire. La Porchetta Franchi en est une superbe expression : finement épicée, cuite à point, avec une belle croûte craquante. A l'apéritif, en entrée, en salade… elle vous transportera en Toscane en un clin d'œil.

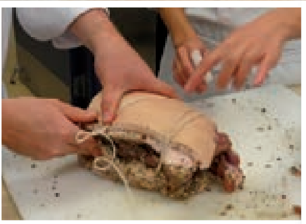


Porchetta Franchi, *1/2 pièce, le kilo (51.500.08)*



Première

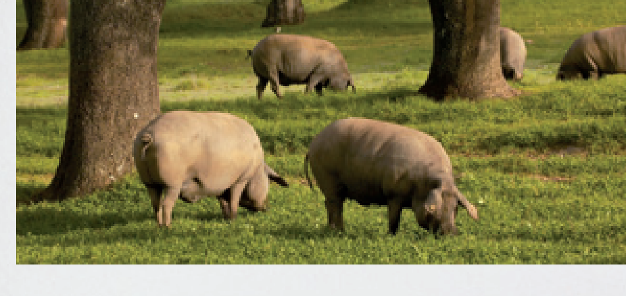






Dans trois mois, il sera trop tard…

Le producteur haut de gamme Joselito nous gâte à nouveau avec trois produits exceptionnels, issus de ses élevages de porcs Belotta. Une pluma (morceau de choix de l'épaule), un filet et une presa (partie située entre le cou et l'épaule, typique de la cuisine ibérique). Toute la richesse gustative des porcs élevés en plein air et nourris de glands se retrouve dans ces pièces de viande. On est loin du simple 'cochon'. A découvrir sans plus atteindre : ils ne seront disponibles que durant trois mois !



Filet pur de porc Belotta*, le kilo, (21.309.70)*
Pluma de porc Belotta*, le kilo, (21.309.96)*
Presa de porc Belotta*, le kilo, (21.309.88)*







JOSELITO
Declared the Best Ham in the World

Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.





Mille et une pattes

Selon les prévisions, la population mondiale va atteindre la barre des 9 milliards d'êtres humains d'ici quelques années. Cela représente un véritable défi en termes de production alimentaire. À pareille échelle, il ne sera plus possible de couvrir les besoins en protéines par la viande et le poisson. Les insectes constituent une alternative saine et durable. DeliBugs propose des insectes comestibles du monde entier. Les insectes permettent de nombreuses possibilités culinaires, mais aussi des saveurs inattendues. Texture et saveur… Faites fi de vos préjugés et préparez-vous à un festival de surprises.









Locusta's sauterelles,
pot de 28 g (44.300.97)
Buffallo's petits ténébrions,
pot de 50 g (44.300.89)
Tribolo's ténébrions,
pot de 50 g (44.300.55)



*Livre **"Het insectenkookboek"**, version en néerlandais, la pièce, 16,50 € (65.616.00)*

Insectes, mode d'emploi

Variété de goûts, originalité, qualités nutritionnelles, bienfaits sur l'environnement… Les insectes comestibles ont de nombreux atouts. Mais au fait, comment les cuisine-t-on ? Pour répondre à cette question, 'Het Insectenkookboek' est là. Grillons au chocolat, larves de libellule aux feuilles de menthe ou soufflé de fourmis, vous découvrirez, au fil des recettes, une véritable mine d'idées. Laissez-vous séduire par ces 'fruits de la terre', aussi divers que surprenants.





Le bœuf à la trace

Après avoir débuté comme grossiste en viande, Swaegers s'est rapidement transformé, sous l'impulsion de ses fondateurs Dirk et Jan, en un abattoir, spécialisé dans la viande de boeuf de race, notamment les vaches laitières belges. Suivant les tendances actuelles, Swaegers propose des pièces 'dry-aged', parfaitement adaptées à la chair marbrée des vaches belges. La traçabilité des bêtes, ainsi que l'abattage, pratiqué en Belgique, garantissent une qualité sans faille et une sécurité alimentaire totale.

***Artis Dry Aged Ribeye**, le kilo*
***Artis Dry Aged Côte à l'os**, le kilo*
***Artis Dry Aged Striploin**, le kilo*





Les ailes du plaisir

La cuisine à la bière a le vent en poupe. Renouant avec cette tradition belge, les chefs y ajoutent des alliances créatives. La chair fine et délicatement fondante du pigeon fermier Flandria se mariera ainsi à merveille avec la Curtius Triple. Une nouvelle venue, originaire de Liège, et brassée en plein cœur de la cité ardente par deux jeunes passionnés. Ses arômes frais et subtiles souligneront les qualités organoleptiques d'un pigeon 'bien de chez nous'. Une ode aux plaisirs locaux en quelque sorte.

***Filet de pigeon fermier "Flandria"** le kilo, (46.801.05)*

Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché

Pigeon "**Flandria**"

foie de canard, betterave, céleri-rave et topinambours



Idéal avec

Bière Triple Curtius,
Liège, bouteille de 375 ml,
2,15 € (59.150.06)

Ingrédients (4 personnes)

- 8 filets de pigeon 'Flandria'
- 4 tranches de foie de canard
- 4 tranches de lard fumé activa (transglutaminase)
- 2 dl de bouillon de volaille
- 1 betterave rouge
- 1 céleri-rave
- 2 pomme de terres de truffe

Préparation

Enlevez la peau des filets. Déposez une tranche de lard sur un film plastique légèrement saupoudré d'activa (transglutaminase) et déposez-y un filet, saupoudrez à nouveau et déposez encore un filet. Saupoudrez encore d'activa (transglutaminase) et roulez le tout bien serré ou pressez dans la forme de votre choix. Faites cuire au Röner pendant 10 minutes à 65°C. Faites refroidir dans de l'eau glacée.

Éplucher la betterave et cuire dans de l'eau sucrée et vinaigrée. Réservez l'eau de cuisson. Épluchez le céleri-rave et emballez-le dans du papier alu. Faites-le sauter au four pendant une heure environ à 150°C. Sortez et déballez, et transformez en crème onctueuse au robot. Lavez soigneusement les pommes de terre de truffe et découpez-les en tranches. Faites frire vos chips de pommes de terre de truffe dans une huile à 180°C. Salez.

Faites épaissir l'eau de cuisson de la betterave en un sirop épais et ajoutez-y le bouillon de volaille. Faites dorer les filets de pigeon précuits dans une bonne dose de beurre. Réchauffez la crème de céleri-rave et les betteraves. Montez la sauce avec un peu de beurre. Disposez le tout sur une assiette et garnissez de chips de pommes de terre de truffe.

ISPC (Gand)
Chef Joost Matthijs

Le chef ISPC Joost Matthijs travaille dans un paradis d'ingrédients. Dans son restaurant au cœur du magasin ISPC de Gand, il a imaginé des plats créatifs avec des produits innovateurs.

Le génie des alpages



Première

Depuis près de quarante ans, Beppino Occelli réinvente le fromage italien. Son histoire commence avec un beurre d'exception - qu'il produit encore aujourd'hui - préparé avec les meilleures crèmes de lait des Alpes. Elle se poursuit, au fil des années, avec des créations empruntant au patrimoine de sa terre natale autant qu'à son inventivité. Un bel exemple avec son Occelli al Barolo, mêlant laits de chèvre et de vache et dont le long vieillissement s'achève par un affinage au grand vin piémontais.



***Burro Beppino**, 125 g*
la pièce (54.502.92)
***Occelli al Barolo**,*
le kilo (50.210.35)





Entre terre et mer

Voici la rencontre entre le meilleur de deux mondes. D'un côté le formidable beurre des Ardennes Rochefort, et de l'autre la fleur de sel de l'Ile de Ré. De cette rencontre franco-belge au sommet, est né un produit fin, délicat et authentique, fabriqué en Belgique, par une petite entreprise familiale respectueuse des traditions. Le beurre Rochefort à la Fleur de sel fera des merveilles dans une écrasée de pommes de terre ou en pâtisserie, dans un caramel au beurre salé.



***Beurre Rochefort**,*
fleur de sel,
paquet de 250 g,
(50.210.27)



Deux amours de fromages

Xavier David nous propose ici deux fromages exceptionnels, dignes représentants de sa large gamme de produits affinés. Tout d'abord le Vieux cru, à base de lait de vache non pasteurisé provenant de cheptels mis au pâturage à 700 mètres d'altitude, qui vieillit douze mois dans un ancien tunnel ferroviaire du Haut-Doubs. Ensuite, dans un registre différent, le Pouligny-Saint-Pierre, immédiatement reconnaissable à sa forme pyramidale et à sa croute bleutée. Un chèvre typique de la Loire, à découvrir.

Poutigny Saint-Pierre
***AOP Fermier Xavier David**,*
la pièce (50.332.12)



Première

***Vieux cru Xavier David**,*
12 mois, le kilo (50.332.20)

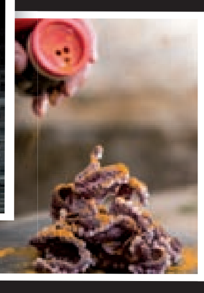
Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.



Un trio révolutionnaire

Albert Adrià, frère du génialissime Ferran et ancien pâtissier d'El Bulli, est venu mettre sa créativité bouillonnante au service d'un projet belge enthousiasmant : R&D Food Revolution. Avec ses deux comparses, Rudy Van Beylen de Hof Ter Damme et Dirk Peeters, l'âme de Didess, ils ont mis au point une série de produits innovants autant visuellement que gustativement.





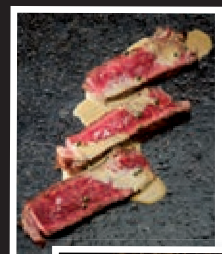
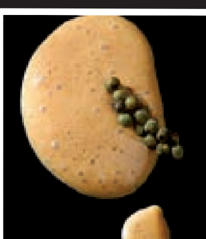

Tasty bites,
seaweed nori, box de 95 pièces,
17,95 € (31.708.50)
champignon, box de 175 pièces,
19,95 € (31.708.68)
poulpe, box de 215 pièces,
29,95 € (31.706.10)
Astérie, box de 30 pièces,
17,95 € (31.708.00)

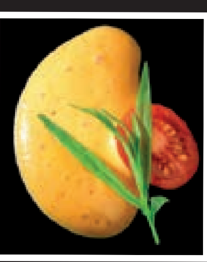
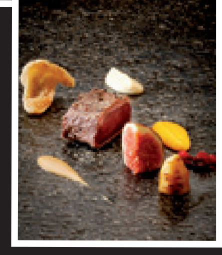
Les Tasty Bites, au nombre de quatre, feront sans doute écarquiller plus d'une paire d'yeux. Préfrits très brièvement à 190°C, ils sont prêts à servir. Champignon translucide, étoile de mer ultra légère, poulpe courbé ou copeau de nori… surprise garantie.

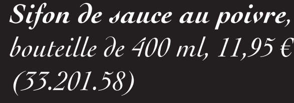


Pour ouvrir le bal, cinq 'cheese bread' qui osent les ingrédients les plus surprenants et relèvent avec brio des défis techniques intéressants. Deux restent assez classiques dans leur composition (pomme-canelle et tomate-origan) et les trois autres bousculent plus les habitudes (mélasse-fenouil, porto-noix de pécan ou bière-whisky). Ils offrent tous de belles options pour accompagner les fromages de toutes sortes.

***Pain au fromage**, box de 4 pièces :*
tomate / origan, 130 g, 14,75 € (34.500.12)
bière / whisky, 130 g, 12,95 € (34.500.20)
pomme / canelle, 130 g, 14,75 € (34.500.38)
fenouil, 130 g, 14,75 € (34.500.38)
pecan, 130 g, 16,75 €(34.500.54)



Pour finir, les Sifon-Evolution. Ils permettent en un tournemain d'obtenir des sauces ou des espumas légers et de qualité. Champignon, poivre ou Choron, un trait suffit pour relever le plat

Sifon de sauce au poivre,
bouteille de 400 ml, 11,95 €
(33.201.58)
Sifon de sauce chorron,
bouteille de 400 ml, 11,95 €
(33.201.66)
Sifon de sauce champignon,
bouteille de 400 ml, 11,95 €
(33.201.74)



Goma dare yuzu kosho dressing, *bouteille de 360 ml, 8,75 € (38.435.64)*
Kaki shoyu takujo-yo keshabako, *bouteille de 150 ml, 5,75 € (38.439.52)*
Kin goma wasabi dressing, *bouteille de 220 ml, 7,50 € (38.437.20)*
Ketchup, *bouteille de 380 ml, 17,50 € (38.439.60)*

SAVEURS DU BOUT DU MONDE

La cuisine d'Extrême-Orient nous est de plus en plus familière, mais nombre de ses trésors restent encore peu utilisés. Connaissez-vous par exemple le wasanboto ? Il s'agit, avec le mirin et le kuromitsu, d'un des condiments sucrés de la cuisine japonaise. Swaffood nous propose de découvrir quelques-uns de ces produits, notamment des dressings au sésame et au yuzu ou au wasabi, une sauce kaki shoyu mythique et un nori artisanal unique.

SWAFFOOD



Wasambonto yamashin, *paquet de 150 g, 8,75 € (38.439.78)*
Hiroshima kaki aji nori, *paquet de 28 g, 3,75 € (38.439.44)*



Mariage à l'italienne

Dans leurs élégantes bouteilles ventrues, les vinaigres balsamiques aromatisées de Mengazzoli ont des allures d'élixirs secrets. Point d'alchimie à l'œuvre pourtant, mais plutôt le mariage du plus célèbre des condiments italiens et de saveurs typiques de la péninsule. Truffe, romarin, ail, peperoncino, mais aussi lambrusco (le raisin qui donne son nom au célèbre vin lombard) ou encore malvasia (cépage méditerranéen ancien qui donne son nom à un vin prisé des vénitiens). Un peu de magie pour parfumer vos salades, vos grillades ou vos légumes rôtis…



Balsamique, *bouteille de 100 ml :*
piment fort, 6,75 € (38.434.15)
ail, 6,75 € (38.434.07)
lambrusco, 6,75 € (38.433.90)
malvasia, 6,75 € (38.435.30)
romarin, 6,75 € (38.434.23)
truffe, 6,75 € (38.435.06)

Faire le vide

Des conserves avec plus de goût, plus de croquant, plus de couleur ? C'est le tour de force réussit par Bonduelle grâce à l'utilisation d'une technique simple mais innovante, la cuisson à la vapeur sous vide. Les légumes ainsi travaillés gardent toutes leurs qualités naturelles. La quantité de jus dans la boite est également réduite, ce qui augmente le volume effectif de produit. Au final, des légumes de meilleure qualité, en plus grande quantité, avec toujours les avantages de la conserve en terme de stockage.

Notre sélection Bonduelle "sous vide" disponible chez ISPC :

Betteraves rouges, *en dés, boîte de 4 L, 5,15 € (31.104.92)*
Macédoine de légumes, *boîte de 4 L, 6,20 € (31.111.19)*
Pois chiches, *boîte de 4 L, 7,01 € (31.111.27)*
Salade de céleri-rave, *boîte de 4 L, 5,51 € (31.110.86)*
Betteraves rouges, *en lanières, boîte de 4 L, 5,08 € (31.105.59)*
Haricots rouges, *boîte de 4 L, 8,07 € (31.105.67)*
Carottes râpées, *boîte de 4 L, 5,19 € (31.105.91)*

Bonduelle FOOD SERVICE





Ardo, votre partenaire durable et innovant pour des produits de qualité

PLANÈTE

PERSONNES

PRODUITS

FRITES DE LÉGUMES

TOMATES SÉCHÉES

DEMI AVOCATS

TOMATES CÉRISES

ARDO SUSTAINABILITY • PLANET • PEOPLE • PRODUCT

Les légumes fraîchement surgelés d'Ardo sont non seulement délicieux, mais ils sont également cultivés, récoltés et transformés en gardant toujours ce que nous appelons notre "ambition verte" en ligne de mire. Le développement de produits durables dans le respect de la planète et des personnes fait donc partie de nos principales priorités. En outre, nos départements de recherche sont constamment en quête de produits innovants qui, non seulement, vous séduiront par leur goût et leur qualité, mais qui vous faciliteront aussi la vie. N'hésitez plus : choisissez Ardo, votre partenaire durable et innovant pour des produits surgelés de qualité.



Nous préservons le bienfaits de la nature.

Frites de légumes, *sac de 2 kg, 4,77 € (53.415.08)*
Tomates, *séchées au four, sac de 1 kg, 10,76 € (53.414.83)*
Tomates cerises, *entières, sac de 2,5 kg, 5,96 € (53.414.75)*
Avocat, *demi, sac de 1 kg, 9,12 € (53.414.91)*

Des petits Pains pour toutes les occasions

Rien n'offre autant de variété que les petits pains. Petits, grands, complets, aux noix ou aux olives, blinis, pains à pita, garnis ou pour accompagner le repas... Des milliers d'idées naissent du vaste assortiment de petits pains proposé par ISPC. Les mini-sandwichs ou mini-hamburgers font merveille lors de chaque réception. Ou pourquoi pas comme hors-d'œuvre à la Saint-Valentin ou à Pâques ? Un sandwich garni avec créativité, l'idéal pour les grosses faims. Joost Matthijs, chef ISPC, s'est attaqué aux petits pains de l'assortiment ISPC. Le résultat ne manquera pas de vous servir de source d'inspiration.



Mini-hamburger 'All the Way' au boeuf, au lard et au fromage fondu



Mini-bagel á la mozzarella, au jambon Serrano et á la roquette

Mini-sandwichs



Mini-blini au saumon fumé et au Boursin



Mini-pita aux petits filets de volaille grillés



Joost Matthijs
ISPC Gand



Blini au fromage de chèvre
et aux pommes



Hamburger 'De luxe' au boeuf et
aux légumes grillés

Maxi-sandwichs



Pita au cou de porc grillé



Bagel au poisson fumé

Rizières sans frontières

Stefan Fak est un aventurier du riz. Il a parcouru la planète pour retrouver les espèces les plus rares, largement ignorées par les consommateurs occidentaux, de ce petit grain aux immenses vertus gustatives et nutritives. Sa gamme Lotao est une véritable invitation au voyage, de l'Inde au Laos en passant par les eaux du Mékong, les volcans javanais et les plaines alluviales chinoises. Des mélanges de riz d'exception, aux couleurs surprenantes, tous issus d'exploitations à taille humaine.



Riz glam wedding pink lotao,
sac de 300 g, 3,70 € (31.510.40)
Riz oriental sensationsmoked,
sac de 1,2 kg, 19,85 € (31.510.16)
Riz pearl black lotao,
sac de 1,2 kg, 14,95 € (31.510.08)
Riz rising sun orange lotao,
sac de 1,2 kg, 19,85 € (31.510.32)
Riz sparkling volcanoterra lotao,
sac de 1,2 kg, 14,95 € (31.501.41)
Riz spirit of bamboogreen lotao,
sac de 1,2 kg, 19,85 € (31.510.24)
Riz wizard of laos lotao,
sac de 1,2 kg, 19,85 € (31.501.67)

Enjoy the Sweet'n Savour twist.

Sweet 'n savour crispy fries,
sac de 2,5 kg, 11,99 € (53.340.90)
Sweet 'n savour ribbel fries,
sac de 2,5 kg, 11,99 € (53.341.07)

Première

LambWeston



La frite revisitée

Des frites ? Oui mais de patates douces ! Les crispy fries, et leurs consœurs les ribbel fries, mettent non seulement une touche de couleur et d'originalité dans l'assiette, mais elles offrent en plus une alternative pleine de goût aux classiques frites de pommes de terre. La patate douce apportera à vos plats une touche légèrement sucrée, soutenue par une alliance de croquant et de moelleux. Et comme c'est un produit surgelé, il conserve ses qualités gustatives tout en vous permettant une gestion optimale de vos stocks et de vos coûts.

DOUCEURS ENSOLEILLÉES

L'amande est une des richesses majeures de la Sicile. Le fruit opalin est au cœur de nombreuses recettes de la grande île méditerranéenne. Antonio Stella, chef pâtissier italien reconnu, lui rend hommage dans trois créations placées sous le signe du savoir-faire et du respect du produit. Ses cakes aux amandes, entiers ou en portion, dissimulent un cœur moelleux sous une belle enveloppe croustillante, tandis que sa pâte de pistache et d'amande évoque toutes les senteurs des vergers siciliens.

Cake d'amandes, *rectangulaire, pièce de 1,2 kg, 42,99 € (34.330.84)*
Cake d'amandes, *pièce 800 g, 29,99 € (34.330.34)*
Cake d'amandes, *110 g/pièce, boîte de 110 pièces, 3,79 € (34.330.26)*
Pâte d'amandes & pistaches, *30 pièces, boîte de 600 g, 23,99 € (34.303.95)*















Crêpes sans peine

Le savoir-faire breton en matière de crêpes n'est plus à démontrer. Basé à Lamballe, dans les Côtes d'Armor, Le Monde des Crêpes met à la disposition des professionnels de l'Horeca une série de produits surgelés préparés avec des ingrédients nobles et selon les recettes traditionnelles. On retrouve les classiques bretons, galette de sarrasin et crêpe de froment, mais également des ballottines Suzette ou des pancakes façon canadienne.

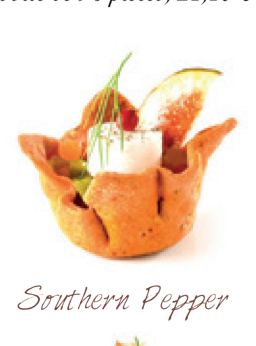
Crêpes, *27 cm, 4 x 6 pièces, boîte de 24 pièces, 12,45 € (34.411.52)*
Crêpes, *de Bretagne, 27 cm, boîte de 24 pièces, 12,45 € (34.412.19)*
Crêpes, *sucrées, boîte de 90 pièces, 10 cm, 14,45 € (34.411.60)*
Crêpes, *petite, épaisses, 9 cm, américaines, boîte de 36 pièces, 9,75 € (34.412.01)*
Crêpes, *en aumônière, avec pomme, 90 g/pièce, boîte de 8 pièces, 11,45 € (34.411.86)*

Décrochez la coupe !



Pidy, leader de la pâte précuite, vient mettre un peu de piquant dans nos cuisines. La nouvelle innovation s'appelle 'Spicy Cups' et se décline en quatre saveurs : Southern Pepper, African Falafel, Asian Curry et Mexican Chili. Des petites coupes relevées, à remplir au gré de la créativité de chacun.

Cups spicy, *assortiment, boîte de 96 pièces, 21,10 € (36.138.18)*


Southern Pepper


African Falafel


Mexican Chili


Asian Curry

Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.



Lin ou l'autre

Grâce à un nouveau matériau révolutionnaire, baptisé Evolin, Duni nous propose une gamme de linge de table jetable dont l'apparence est quasiment identique à celle du lin. L'élégance d'une matière noble, mais la facilité d'utilisation des produits à usage unique. L'Evolin est fabriqué à partir de fibres végétales issues de bois labellisé FSC et est disponible dans des coloris variés qui s'harmoniseront sans difficulté avec votre propre décoration.





Chemin de table Evolin,
rouleau de 24 mètres :
blanc, 14,44 € (67.312.61)
café, 15,20 € (67.313.02)
champagne, 15,20 € (67.312.79)
gris granité, 15,20 € (67.312.87)
noir, 15,20 € (67.312.95)



Serviettes en coton My Drap,
le rouleau, à partir de 10,95 €
Nappe en cotton My Drap,
le rouleau, à partir de 12,95 €
Placemats en cotton My Drap,
le rouleau, à partir de 12,95 €

Ça roule !

L'entreprise familiale barcelonaise Hostel Drap est active dans le domaine du linge de table depuis un siècle. Sa dernière innovation ? Une technologie permettant de fabriquer des serviettes en coton ou en lin, sous forme de rouleau. Les serviettes sont prédécoupées et se détachent à la façon de feuilles de papier cuisine. On peut les jeter après usage, ou les laver jusqu'à 6 fois. Un design attractif, des couleurs nombreuses, des textures variées, bref de quoi répondre à tous les besoins.





Le cuir a ses raisons…

Le cuir offre une bonne alternative au tissu pour donner du style à une table. Les chemins de table Pavellini de Katza le démontrent avec beaucoup d'élégance. Ils sont souples, disponibles dans une dizaine de coloris, mais surtout ils sont confectionnés à partir de cuir éco responsable. Ils sont également facilement lavables et ne nécessitent quasiment aucun entretien. Une solution très tendance, qui se fond dans tous les types de déco, aussi bien moderne et épurée que plus baroque.

Katza, *le rouleau, à partir de 23,95 € (64.427.19)*

Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.

Banquet Rak

RAK PORCELAIN

Les stars du banquet

Rak porcelaines est une filiale du groupe Rak, le plus grand fabriquant de céramique du monde. Depuis le choix des matières premières, issus de mines sélectionnées en Allemagne et en Grande-Bretagne, jusqu'à la finition, en passant par la cuisson et le vernissage, réalisés sur des machines à la pointe de la technique, toutes les étapes de la confection des porcelaines sont placées sous le signe de l'exigence. Et cela se voit sur votre table.

Banquet Rak

Assiette, *creuse, 23 cm,*
la pièce, 3,60 € (63.077.23)
Assiette, *ovale, 22 cm,*
la pièce, 5,20 € (63.078.30)
Assiette, *plate, 17 cm,*
la pièce, 2,85 € (63.077.81)
Ramequin empilable, *8 cm,*
la pièce, 2,65 € (63.079.71)
Tasse à espresso, *9 cl,*
la pièce, 2,50 € (63.079.21)
Tasse à café, *15 cl,*
la pièce, 3,10 € (63.079.39)
Soucoupe, *15 cl,*
la pièce, 3,10 € (63.079.39)
Saladier empilable, *16 cm,*
la pièce, 3,80 € (63.078.72)
Assiette à steak, *30 cm,*
la pièce, 6,75 € (63.077.99)



Valeur sûre

Simple et de bon ton. C'est ainsi qu'on pourrait résumer la ligne Classic Gourmet de chez Rak. Une déclinaison, toujours sous le signe de la qualité et du savoir-faire, de formes ayant fait leurs preuves. Rondes ou carrées, les assiettes s'affichent avec un sobre liseré. Elles sont disponibles dans une très large variété de taille, afin de répondre à tous les besoins. La ligne est complétée par tous les accessoires nécessaires, du coquetier à la cafetière. Classique, et indémodable.

Classic Gourmet

Assiette, *plate, 24 x 24 cm,*
la pièce, 9,25 € (63.080.52)
Assiette, *plate, 24 cm,*
la pièce, 5,15 € (63.080.36)
Assiette, *plate, 21 cm,*
la pièce, 4,60 € (63.080.28)
Assiette, *plate, 27 cm,*
la pièce, 6,95 € (63.080.44)
Assiette, *creuse, 23 cm,*
la pièce, 8,35 € (63.080.10)
Assiette, *creuse, 26 cm,*
la pièce, 9,95 € (63.068.82)
Assiette, *creuse, 24 cm,*
la pièce, 6,45 € (63.080.02)
Assiette, *33 x 33 cm,*
la pièce, 13,15 € (63.080.78)
Tasse, *23 cl,*
la pièce, 5,10 € (63.068.90)





Cuve
grand format
3,7 L

Bras racleur

Couvercle
anti-vapeur

Programmation

Turbo pulse

Première

robot coupe®

A votre service

Emulsionner, mixer, pétrir, hacher, mélanger, pulvériser… Robot Cook est le seul cutter-blender chauffant professionnel disponible sur le marché belge. Un outil de haut niveau au service des professionnels, notamment des traiteurs, qui apprécieront sa fiabilité et son ergonomie. Il chauffe jusqu'à 140°C, avec un réglage de température au degré près. Son système de retenu de couteau permet de plus de vider la préparation en toute sécurité. Le parfait assistant des chefs modernes.

Robot Cook, *230 volt, 1800 W, la pièce, 2.590,00 € (61.446.04)*





Born to blend

Première

Voilà plus de cent ans que la compagnie américaine Hamilton Beach développe et fabrique des blenders professionnels. L'un des points forts des appareils Hamilton, c'est leur rapidité. Le système Wave Action renvoie les ingrédients constamment vers les lames : vos smoothies, jus, cocktails sont prêts en un clin d'œil. Spécialement conçus pour un usage intensif, les blenders sont équipés de verres à mixer en plastique, résistants et empilables. Ajoutez à cela une ergonomie de premier ordre, et vous aurez sous la main l'outil indispensable.

Hamilton Beach
COMMERCIAL

Mélangeur Rio, *450 W,*
la pièce, 315,00 € (61.446.20)
Mélangeur Tempest, *1000 W,*
la pièce, 1.096,00 € (61.446.54)
Mélangeur boissons, *300 W,*
la pièce, 597,00 € (61.446.70)
Pièce détachée Gobelet, *1,25 L,*
la pièce, 125,00 € (61.446.38)
Pièce détachée Gobelet, *1,9 L,*
la pièce, 190,00 € (61.446.62)
Pièce détachée Gobelet mélangeur boissons,
la pièce, 18,40 € (61.446.88)







Arrêt
automatique
moteur



Indicateur
température
moteur





Lames majeures

Pureté, élégance, beauté. Miyabi incarne la plus pure expression de l'excellence japonaise dans le domaine des couteaux. Ces derniers, fabriqués dans l'archipel nippon, à Seki, fief des plus grands facteurs de sabres et de lames, sont aiguisés selon la méthode symétrique Honbazuke. Elle leur confère une précision diabolique permettant les découpes les plus précises. Venus d'un pays où trancher une carotte relève de l'art, les couteaux Miyabi sont plus que des ustensiles. De vraies sources d'inspiration.

Couteaux Myabi, *la pièce, à partir de 88,40 €*

Du bon pied

Les nouvelles sneakers de Gerba répondent aux critères de sécurité en vigueur dans l'Horeca. En l'occurrence, selon la réglementation européenne, elles sont de classe S3. Cela signifie qu'elles sont résistantes à l'eau, sont antistatiques, disposent d'une pointe renforcée et d'une semelle absorbant les chocs. Cette même semelle est de plus protégée par un dispositif anti pénétration. Confortables, tendances, mais sans sacrifier la sécurité, que demander de plus ?

Sneakers de sécurité, *haut, la paire, 83,00 €*
Sneakers de sécurité, *bas, la paire, 79,00 €*
Plusieurs tailles disponibles



Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.

Des bulles

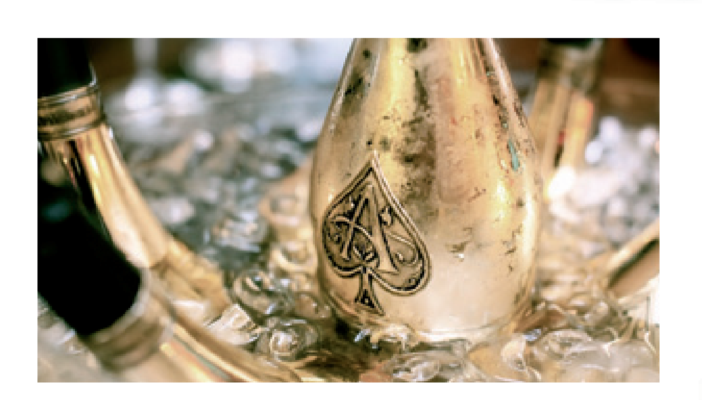
EN OR

Voici le champagne le plus exclusif du monde. On pourrait parler de sa bouteille recouverte de métal doré, de son emblème (l'as de pique) ou de sa cote de popularité auprès des stars du sport et de la musique. On pourrait en faire une anecdote tendance. Ce serait oublier que, à l'épreuve des dégustations à l'aveugle, le champagne Armand de Brignac, fleuron de la famille Cattier, décroche régulièrement le titre de meilleur champagne du monde. L'excellence, tout simplement.

ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE

Champagne Armand de Brignac, *blanc de blanc,*
bouteille de 75 cl, 340,25 € (55.682.43)
Champagne Armand de Brignac, *brut gold,*
bouteille de 75 cl, 230,25 € (55.682.27)
Champagne Armand de Brignac, *rosé,*
bouteille de 75 cl, 340,25 € (55.682.35)

Première





Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.

Taittinger

va droit au but avec la FIFA

Première

Tout comme nos Diables Rouges, le Champagne Taittinger va droit au but avec la FIFA. En effet le Champagne Taittinger est choisi comme champagne officiel de la Coupe du Monde de la FIFA, Brésil 2014®.

ISPC se joint à la famille Taittinger et 'marque' le coup en vous offrant dès aujourd'hui un vaste choix de cuvées prestigieuses de cette belle maison : Taittinger Brut Réserve, Prestige Rosé, Prélude Grands Crus, Les Folies de la Marquetterie (champagne d'un seul domaine) et la cuvée Nocturne, parfaites pour fêter les victoires en soirée.

La cuvée Comtes de Champagne, produite uniquement lorsque le millésime est exceptionnel, est également disponible dans ISPC ! En attentant les victoires de nos Diables, profitez dès maintenant de cette superbe offre en Champagne Taittinger.

Champagne Taittinger, *avec 6 verres,*
box de 6 bouteilles de 75 cl, 179,99 € (55.915.59)
Champagne Taittinger, *avec seau à glace,*
box de 6 bouteilles de 75 cl, 179,99 € (55.915.67)
Champagne Taittinger, *brut,*
bouteille de 75 cl, 29,99 € (55.915.83)
Champagne Taittinger, *brut, avec etui,*
bouteille de 75 cl, 29,99 € (55.914.00)



FIFA WORLD CUP
Brasil







La Gironde

à leurs pieds

Un fleuve. Deux rives. Trois raisons de célébrer le bordelais dans toute sa réjouissante diversité. A ma droite Saint-Emilion, plus précisément la sous-appellation Montagne, où le château Haut Plateau fait briller de mille feux le merlot, accompagné, en part mesurée, par les deux cabernet. A ma gauche, le Haut-Médoc, terre d'élection du cabernet-sauvignon, que le château Fontesteau mêle à part égal au merlot. Le millésime 2010 permet à ces deux cousins d'Aquitaine d'atteindre leur meilleur niveau.





***Haut-Médoc**, Château Fontesteau, 2010, bouteille de 75 cl, 11,99 € (55.326.28)*





***Château du Haut Plateau**, Montagne-Saint-Emilion, bouteille de 75 cl, 10,79 € (55.360.00)*





Malt Springbank, *10 years, 46 %, bouteille de 70 cl, 38,25 € (57.504.36)*
Malt Springbank Longrow, *10 years, bouteille de 70 cl, 59,59 € (57.504.44)*
Malt Springbank Longrow, *red shirz, bouteille de 70 cl, 57,29 € (57.504.10)*



Première

Au fil du temps

Au sud de la péninsule de Kintyre, à l'ouest de l'Ecosse, la ville de Campbeltown abrite trois distilleries, dont la plus fameuse est, à n'en point douter, Springbank. La vénérable maison distille trois single malt : le léger Hazelburn, le tourbé Longrow et la figure de proue Springbank. Ces deux derniers vieillissent en fûts de bourbon et de sherry. Une maturation complétée par un passage en fûts de shiraz australien pour le Longrow Red, et en fûts de calvados pour le Springbank 12 ans. A découvrir.

Made in France

Le monde entier se passionne pour le whisky. Si l'Ecosse reste le maître étalon du single malt, d'autres pays viennent contester cette suprématie. Le Japon bien sûr, mais aussi la Belgique, et la France. La distillerie Claeyssens, à Wambrechies, dans le Nord, distille ainsi depuis la fin du 20ème siècle un single malt qui n'a pas à rougir de la comparaison avec ses cousins écossais. Vieilli en fûts de sherry ou de madère, il donne des whiskies bien charpentés, aux arômes de fruits secs et de vanille.

Première

Whisky single malt Wambrechies, *sherry, bouteille de 70 cl, 28,29 € (57.604.51)*
Whisky single malt Wambrechies, *madeira, bouteille de 70 cl, 28,29 € (57.604.69)*



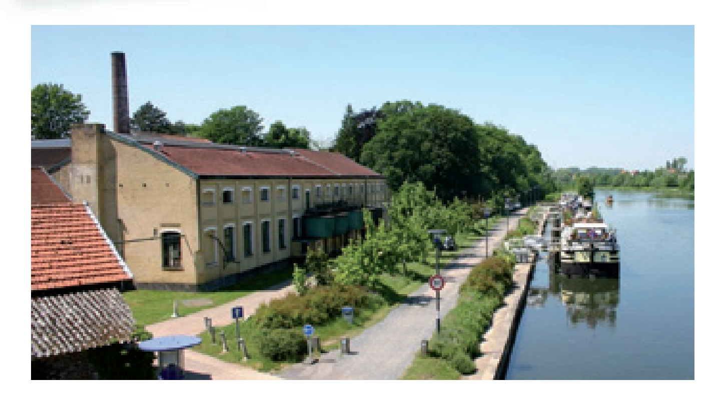


Tout en douceur

Bottega nous propose ici une déclinaison du célèbre limoncello de Sorrento. Préparée à partir de citrons, comme son prédécesseur, cette Crema di limoncino y ajoute une touche crémeuse. Un digestif qui séduira un large public, avec un taux d'alcool bas (15%), pour laisser toute la place au plaisir, sans excès. A découvrir également, la déclinaison à la framboise, qui marie le fruit rouge au chocolat blanc, le tout soutenu par léger ajout de grappa.



Crema di Limoncino Bottega, *bouteille de 50 cl, 8,55 € (58.407.82)*
Liqueur de framboise Bottega, *bouteille de 50 cl, 8,55 € (58.407.24)*



Genièvre, fidèle au poste

Fidèle à ses origines, la distillerie Claeyssens continue de produire le genièvre Last Post, depuis près de cent ans. L'entreprise familiale du nord de la France, fondée en 1817, travaille encore aujourd'hui dans les bâtiments d'époque, inscrits comme monument historique. Elaboré à partir de 100% d'orge malté, vieilli 8 ans, le Last Post se classe dans la catégorie des vieux genièvres. Il témoigne à lui seul de l'étendue de la tradition de cet alcool de grain, qui revient au goût du jour.

Genièvre Last Post, *vieux malt, bouteille de 70 cl, 13,75 € (56.503.21)*







Première









Première



Gin plus ultra

Le gin n'en finit pas de nous étonner. Alcool sans conteste le plus tendance du moment, il stimule la créativité des distillateurs dans tous les coins de l'Europe. C'est au tour de l'Espagne de nous surprendre avec une série de gins de très belle facture, et dont l'originalité n'est pas la moindre des qualités. Que ce soit avec le Tann's et ses touches de rose, le Only et sa subtile finale amère, le Bridge aux pointes épicées, le Ever, aromatique et herbacé, ou encore le Nordes, tout en puissance, il faut dorénavant compter avec le sud !

Gin Ever London dry, *bouteille de 70 cl, 32,25 € (56.523.27)*
Gin Nordes, *bouteille de 70 cl, 30,50 € (56.522.52)*
Gin Only, *bouteille de 70 cl, 33,25 € (56.522.94)*
Gin Tann's, *bouteille de 70 cl, 28,25 € (56.523.19)*
Gin Bridge premium dry Gin, *bouteille de 70 cl, 32,50 € (56.523.35)*

Première



Soda lève-toi

Pas de bon gin tonic sans un bon tonic. Une lapalissade qui nous guide tout naturellement vers deux représentants de la gamme Fever Tree. Le tonic méditerranéen du fabricant anglais, avec ses notes de sureau, apporte un vrai plus aux mix à base de gin mais aussi de vodka. La limonade sicilienne, marquée par les citrons gorgés de soleil de la grande île italienne, est une belle surprise pour vos mix, mais se déguste aussi volontiers seule. Deux belles invitations à découvrir le reste de la famille Fever Tree.

Elderflower tonic Fever Tree, *carton de 24 bouteilles, 24,72 € (59.227.88)*
Lemonade Sicilian Fever Tree, *carton de 24 bouteilles, 24,72 € (59.228.03)*

Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.

Vodka Beluga, noble russian, bouteille de 70 cl, 33,69 € (57.706.24)

SLAVE JUSQU'AU BOUT

Née au tournant du siècle, la vodka Beluga est une parfaite expression de l'esprit russe en la matière. Produite en Sibérie, dans une distillerie plus que centenaire, elle tire sa saveur de l'eau de puits artésiens exceptionnels et d'un mélange de malt traditionnel. La Beluga n'a pas adopté sans raison le nom du plus grand des caviars. Vodka haut de gamme, elle se marie volontiers avec les zakouskis chères à la cuisine russe. Sa pureté en fait la compagne idéale d'un grand nombre de saveurs.









Ode aux saisons

Sans colorants, sans conservateurs et sans sucre ajouté, les jus de fruits Opaline sont le résultat d'une démarche globale. Respect de l'environnement et des saisons, traçabilité, durabilité, fair-trade, l'entreprise suisse se positionne volontairement en marge de la grande industrie. Réalisés avec des produits locaux, toujours en fonction de la saison, les jus Opaline se décline dans des saveurs variées : pomme-mélisse, pomme-poire, pomme-verveine…



***Opaline,** bouteille de 25 cl :*
pomme-mélisse, 1,96 € (59.291.30)
pomme-poire, 1,96 € (59.291.22)
nectar-abricot, 2,70 € (59.291.48)
poire-verveine, 2,70 € (59.291.56)

Yes we cane

Le rhum est par définition la boisson des tropiques. Enfant de la canne à sucre, il a l'âme voyageuse et, des caraïbes à l'océan indien, il se plaît partout où pousse la plante sucrière. Le rhum Don Papa nous vient des Philippines, plus particulièrement de l'île de Négros, à l'est de l'archipel. Elaboré à partir de mélasse, il vieillit sept ans en fûts de chêne. Rond, aromatique et subtilement caramélisé, il se boira comme digestif mais servira également parfaitement de base à vos cocktails.

Rhum Don Papa Philippines, *bouteille de 70 cl, 25,99 € (57.730.32)*







Première





+

Une bière à part

Le genièvre est, depuis le 19ème siècle, au cœur de l'activité de la distillerie Claeyssens. L'entreprise familiale française a donc tout naturellement décidé de se lancer dans la confection d'un produit alliant ce savoir-faire et une autre tradition régionale du Nord : la bière. La Wambrechies est née. Bière de fermentation haute brassée avec des malts de houblon sélectionnés, elle est enrichie de genièvre Vieux Malt avant son passage en chambre chaude. Elle est alors prête à refermenter en bouteille.

Bière genièvre La Wambrechies, *bouteille de 75 cl, 3,19 €(59.150.14)*

Les prix indiqués (en Euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché.



Vous êtes en quête de douceurs créatives ? Dans ce cas, cette démo ne manquera pas de vous inspirer. Joost Arijs en personne sera présent le lundi 17 février à Gand et le mardi 18 février à Liège pour vous présenter et vous expliquer plusieurs de ses créations uniques.

Ce jeune et talentueux pâtissier diplômé de l'école Ter Groene Poorte de Bruges a été élu Pâtissier de l'année par GaultMillau. Il a travaillé chez Mahieu, Marc Ducobu et enfin au Hof Van Cleve. Tout cela explique probablement son désir d'associer créativité et qualité. Dans sa boutique de Gand, chaque pâtisserie illustre son innovation et sa perfection.

Delicious Pastry

- 17 février à l'ISPC de Gand à 10h30
- 18 février à l'ISPC de Liège à 10h30



Outre l'hygiène, la fraîcheur et la qualité, la bonne cuisson est l'aspect le plus important de tout le processus culinaire. La cuisson sous vide constitue une aide précieuse : il s'agit de la préparation d'aliments conditionnés sous vide à une température exacte. Cette application présente, si elle est correctement mise en œuvre, d'innombrables avantages.
Avec le soutien et l'expérience de scientifiques tels que le professeur Bruno Goussault du CREA, à Paris, concepteur de la cuisson sous vide, Didier Garnich essaie d'optimiser et de corriger cette technique au mieux.

Didier Garnich a été durant 27 ans à la tête des restaurants De Matelote et Gin-Fish, tous deux étoilés au Michelin. Quatre ans après avoir quitté ses restaurants, il demeure actif comme consultant en gastronomie, pour la réalisation de projets bien au-delà de nos frontières, pour l'organisation de cours sur la cuisson sous vide destinés aux enseignants dans les écoles hôtelières et l'organisation d'ateliers pour les professionnels. Il adore partager sa passion et vous dévoilera, au cours de cette heure et demie de formation, quelques conseils pour cette application complexe mais magnifique !

Sous-Vide

- 17 mars à l'ISPC de Gand à 10h30
- 24 mars à l'ISPC de Liège à 10h30



La cuisine thaï est l'une des meilleures et des plus exotiques au monde. Il s'agit en outre d'une cuisine particulièrement digeste et saine. En Thaïlande, la cuisine est une fête au quotidien. Ce trait de caractère typique des Thaïlandais, « sanouk », la joie de vivre, s'exprime pleinement dans leurs repas.

Le lundi 14 avril à Gand et le mardi 15 avril à Liège, ISPC apporte un petit bout de Thaïlande en Belgique. Êtes-vous prêts pour une découverte culinaire de ce magnifique pays?

Vous avez en outre la possibilité de vous inscrire à une démo qui vous fera découvrir la cuisine thaï. Une expérience à ne pas manquer !

Thaï Street

- 14 avril à l'ISPC de Gand à 10h30
- 15 avril à l'ISPC de Liège à 10h30

Vous souhaitez vous inscrire ?

Envoyez un e-mail à mlamont@ispc-int.com si vous souhaitez participer à Gand.
Envoyez un e-mail à sdekelver@ispc-int.com si vous souhaitez participer à Liège.

Liège (Herstal)
Info-liege@ispc-int.com
Route de Liers 125
4042 Herstal – Liers
Tél + 32 (0)4 278 92 92
Fax +32 (0)4 278 92 10

Gand
Info-gent@ispc-int.com
Ottergemsestwg. Zuid 720
9000 Gent
Tél + 32 (0)9 241 51 11
Fax +32 (0)9 241 51 08

Sous réserve d'erreur d'impression et d'épuisement de stocks. Les prix indiqués (en euro et hors TVA) sont des prix indicatifs qui peuvent varier selon les cours du marché. Ce dépliant (numéro 701) est imprimé sur papier sans chlore (TCF). E.R.: Ivan Sabbe - ISPC - Ottergemsestwg. Zuid 720 - 9000 Gand. Nederlandse versie op aanvraag.

Envie de rejoindre le team ISPC?
Vous avez le goût du contact humain, et vous êtes intéressé par un job dans la gastronomie? Envoyez votre CV via myjob@ispc-int.com

www.ispc.be